



Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU VEGE</p> <p>Ceuf dur mayonnaise</p>	<p>Concombres et maïs Vinaigrette ambrée</p>	<p>Salade de coquillettes et brunoise de légumes sauce fromage blanc</p>	<p>LA KERMESSE GOURMANDE</p> <p>Cocktail multi Fruits</p> 	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
<p> Riz et haricots rouges sauce chili</p>	<p> Fricassée de colin sauce tajine</p>	<p> Rôti de veau à l'estragon</p>	<p>Hot dog merguez</p>	<p>Cordon bleu (dinde)</p>
<p> Minolette</p>	<p> Semoule et légumes couscous</p>	<p> Haricots verts Blé</p>	<p>Pommes campagnardes</p>	<p> Petits pois Tortis</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p> Tomme blanche</p>	<p>Fromage "Petit Louis"</p>	<p> Yaourt nature et sucre</p>
<p><i>GOUTER</i></p> <p>Croissant Fromage frais fruité (50g) Jus de pommes</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Céréales Lait Fruit</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Baguette et barre de chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Gaufre pâtisnière et Charilly</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Baguette Pavé demi-sel Fruit</p>
<p> Production locale Viande racée Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien</p>	<p> Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée</p>